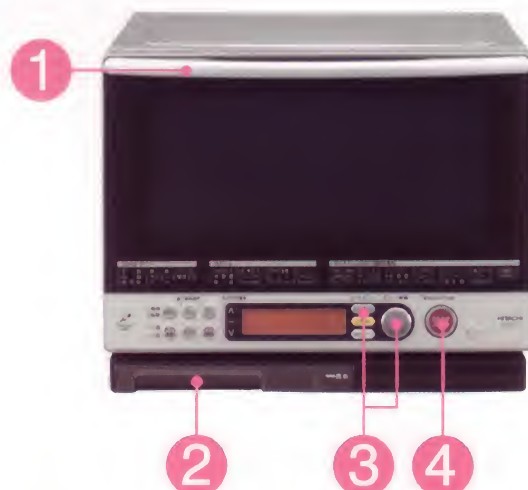
日立過熱水蒸気オーブンレンジ　型式 MRO-CX10

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
→P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

初めてお使いになるときの準備



1 壁などとの間をあけて設置し、アースを取り付ける

安全上のご注意 →P.5、6 をお読みになり正しく設置してください。

上側20cm以上
背面は壁にピッタリ設置できます。
左側 5cm以上
右側 5cm以上

2 グラムポジションシステム(食材の分量・位置検出)の0点調節をする

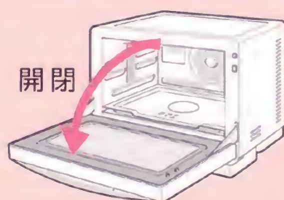
① 差込プラグをコンセントに差し込み、一度ドアを開ける
電源が入り、表示窓に「0」が表示されます。

② 加熱室底面にテーブルプレートをセットする(「テマエ」の刻印を手前に)

③ ドアを閉めて とりけし を3秒間押し続ける
「ピッ」とブザーが鳴り、数秒間庫内灯が点灯します。
その後、庫内灯が消灯し、0点調節が終了します。 →P.17

オートメニューの使いかた(ローストビーフの例) →P.30、73

1 ドアを開ける



ドアを開けると電源が入ります

差込プラグをコンセントに差込んだだけでは電源が入りません。待機時消費電力オフ機能が動作中です。

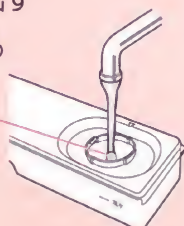
電力を節約するため、ドアを閉めて約10分間操作が無いと自動的に電源を切り、表示窓の「0」も消え、キーを押しても受け付けません。ドアを開閉すると電源が入り、表示窓に「0」が表示され、キーを受け付けます。 →P.16

2 水道水を給水する

1 給水タンクを本体から引き出す

2 給水口ふたを開いて給水する

給水口内の棒(満水ゲージ)先端までで満水です。
(水平にして確認する)



3 給水口ふたを閉める

4 給水タンクを本体にセットする

周囲のレッグカバーと同じ位置まで押し込みます。



0点調節のお願い

●**日常ご使用の際も、ときどき0点調節を行ってください。**
調理のできあがりが悪くなる恐れがあります。 →P.17

お願い

●使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。
浄水器の水、ミネラルウォーター、アルカリイオン水、井戸水などを使用した場合はスチーム噴出口が詰まることがあります。

●水は必ず満水ラインまで入れ、給水タンクの両端を持って本体にしっかり奥まで差し込んでください。

●給水タンクはご使用するたびに水で洗い、新しい水を入れてください。

●室温5℃以下では使用しないでください。

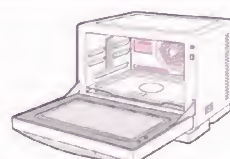
●給水タンクには水以外入れないでください。

●スチームを使わないときも給水タンクを本体にセットしてください。 →P.13

3 メニューを選ぶ

ナノスチーム キーを押し　メニュー/時間　ダイヤルを回し、27 ローストビーフを選ぶ

加熱室奥面の穴の中が、明るくなったり、暗くなったりします。
加熱室の温度を一定にするため、熱風ヒーターの通電を断続するためです。



4 あたため/スタート を押す

終了音が鳴ったら **食品を取り出す**

●調理終了後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。 →裏面「パイプの水抜き」

知っておいていただきたいこと

肉や魚の解凍はトレーのままで

●包装を外し、トレーのままテーブルプレート中央にのせてください。

●半解凍は食品の中心が少し凍っている状態に仕上げます。
(解凍後3~5分放置して、自然解凍する)

●分量の目安は100~1,000g

●グリル調理・オーブン調理の後は加熱室が熱くなっているのでドアを開けて冷ましてから使ってください。 → P.26、27

⚠突然の沸騰に注意 → P.7

●飲み物(水、牛乳、酒、コーヒー、豆乳など)やカレーやシチューなどとろみのあるもの、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に、突然沸騰して飛び散ることがあります。

やけどにご注意ください。

●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意してください。

●飲み物は加熱前にかき混ぜてください。



レンジ加熱に適する器の大きさ

●容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。

●適合する容器が無いときは、「おこのみ操作」で様子を見ながら加熱してください。 → P.36

⚠やけどに注意

●オーブン調理・グリル調理およびお手入れの脱臭と水抜きの後は、本体内外や加熱室が高温になります。

やけどにご注意ください。

パイプの水抜き → P.54

1. テーブルプレートをセットしてドアを閉める
2. 表示窓の「0」を確認し、給水タンクを本体から引き抜く
3. お手入れ キーを1度押し、「1清掃」をセットする
4. あたため スタート キーを押す

終了音が鳴ったら水抜き完了

レッグカバーのお手入れ → P.53

●レッグカバーはスチーム調理など、湯気が結露したときの露受けです。こまめにお手入れしてください。

給水タンクを外してから、左右奥に指をかけ、手前に引いて外します。



給水タンクを外してから

レンジ加熱で角皿や焼網を使わない

●付属の角皿や金属の調理道具(アルミホイル・金串など)を使わないでください。
(付属の焼網はクッキングガイドに記載の使いかたに限り使えます。) → P.12

●加熱室内の底・壁・ドアの食品くずや汁はすぐ掃除してください。
(火花(スパーク)が出ます) → P.58

こんなときは

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「こんなとき」をもう一度お調べください。 → P.55~59

現象	原因
電源が入らない → P.58 時々電源が入らない	●ドアを開閉し、表示窓に「0」が表示され操作キーを受け付けるか確認してください。 (待機時消費電力オフ機能が働くと表示窓の表示が消え、キーを受け付けません)
あたたまらない 加熱しない → P.55、56	●グラムポジションシステムの「0点調節」が合っているか確認してください。 (テーブルプレートだけをセットし、ドアを閉めて「とりけし」キーを3秒間押し続ける。数秒間庫内灯が点灯後、消灯すれば「0点調節」完了)
冷凍したごはんやお総菜などがうまくあたたまらない → P.55、56	●必ず容器(平皿)にのせて加熱してください。容器(平皿)を使わないでラップに包んだままの状態で加熱すると、あたたまりません。 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。
レンジのとき → P.58 火花(スパーク)がでる	●角皿(黒色ホーロー皿)を入れ、「あたため」や「レンジ」で加熱していませんか ●焼網にアルミホイルを敷いて加熱していませんか ●テーブルプレートなどに食品カスがついていませんか
加熱室奥の熱風ヒーターが赤熱したり、しなかったりする → P.58	●加熱室の温度を一定にして調理を上手に仕上げるため、熱風ヒーターを断続運転します。異常ではありません。